



FILE DE SALMÃO DEFUMADO NA BRASA COM CONSERVA DE LIMÃO SICILIANO E ERVA-DOCE GRELHADA

 Nível Intermediário

 Rendimento 4 porções

 Tempo de preparo 30 minutos

 Ocasião Especial Dia dos Pais

 Modo de preparo Grelhado na churrasqueira

INGREDIENTES

SALMÃO DEFUMADO E ERVA-DOCE

- Wood Chips Para Defumação Macieira Swift a gosto
- 2 bulbos médios de erva-doce cortados ao meio
- sal e Mix de Pimentas Swift a gosto
- azeite a gosto
- 900 g de Filé de Salmão Premium Swift
- tempero Lemon & Herbs Swift a gosto

COMPOTA DE LIMÃO

- 8 limões sicilianos cortados em fatias finas
- suco de 2 limões sicilianos
- 2/3 de xícara (chá) de Sal Grosso Swift
- ¼ de xícara (chá) de azeite extravirgem

SOUR CREAM

- 150 g de creme de leite uht
- 100 g de cream cheese
- suco de 1 limão tahiti
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

SALMÃO DEFUMADO E ERVA-DOCE

1. Coloque os chips de macieira em uma churrasqueira com tampa conforme instruções da embalagem.
2. Tempere os bulbos de erva-doce com sal, pimenta e azeite a gosto.
3. Já com os chips soltando fumaça, coloque os bulbos para grelhar e defumar na parte de brasa forte da churrasqueira, fechando a tampa. Caramelize em ambos os lados dos bulbos.
4. Enquanto isso, tempere o filé de salmão com lemon & herbs e um pouco de sal. Coloque o peixe na grelha com a pele virada pra baixo e leve à churrasqueira tampada junto com os bulbos. Asse por cerca de 15 minutos ou até a carne perder a transparência.
5. Sirva o filé de salmão com as rodellas da compota de limão por cima e a erva-doce com o sour cream.

SOUR CREAM

1. Em um recipiente, misture todos os ingredientes e mantenha refrigerado até a hora de usar.

COMPOTA DE LIMÃO

1. Coloque em uma tigela as rodellas, o suco de limão, o sal e o azeite. Misture tudo delicadamente e deixe descansar por pelo menos 1 hora.
2. Transfira para um pote de vidro hermético, esterilizado, apertando para baixo com firmeza, e aguarde 6 horas de refrigeração para poder utilizar.

DICA: os limões são comidos com casca e tudo, por isso precisam desse tempo de cura. Caso não tenha uma churrasqueira que possa tampar, não tem problema, é só colocar um pouco mais de chips sobre o peixe e tentar abafar com uma assadeira grande, virada pra baixo, como se fosse uma tampa.

PRODUTOS UTILIZADOS



Salmão Premium Swift



Wood Chips de Macieira Swift



Sal Grosso Swift



Lemon e Herbs Swift



Mix de Pimentas Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR